

MIDDAG I PORTAL STUDIO

Dinner at Portal Studio

Tre **SNACKS**

Three snacks

LÖJROM från Bottenviken med len omelett, picklade krusbär, rågbröd,
dill och vinäggrett på brynt smör

*Bleak roe from the Bottenviken with silky omelette, pickled gooseberries,
rye bread, dill, and brown butter vinaigrette*

Tataki på kryddsotad **DOVHJORT** med kantareller, Karl Johansvamp-emulsion,
granskott, svartavinbär och Sörbo getost

*Spice-crusted fallow deer tataki with chanterelles, porcini emulsion,
spruce shoots, blackcurrants, and Sörbo goat's cheese*

Bakad **GÖS** med blåmusslor, purjolöksragu, rotsellerikräm,
höstkål, gravad citron och smörsås

*Baked pike-perch with mussels, leek ragout, celeriac purée,
autumn cabbage, cured lemon, and butter sauce*

Kvällens **OST**

Cheese of the evening

Mandelkaka med **ÄPPLE**, vispad punschmousse
och syrlig äppelsirap

*Almond cake with apple, whipped punsch mousse,
and tangy apple syrup*

Linneas **PRALIN**

Praline by Linnea

Förändringar i menyn kan eventuellt komma att ske beroende på råvarors tillgänglighet.
Vänligen meddela restaurangen ifall någon i sällskapet har allergier eller matavvikelser.

*The menu is seasonal and certain ingredients are subject to change.
Please let us know of any allergies or dietary requirements.*